

Patisserie Mix

パティスリー・ミックス



汎用性のあるプレーン・ケーキミックス

テグラル・4エバー・ケーキNF

ピュラトス独自のテクノロジーによる豊かな風味に定評のあるケーキミックスです。
「発酵種」の働きで全体の風味を底上げし、口どけが良く、
しっとりした食感を実現します。



基本配合

テグラル・4エバー・ケーキNF	1000 g
無塩バター*	500 g
全卵	500 g
※マーガリン、サラダ油などの油脂にも代替可能	

バリエーション

オレンジカット(5mm)	360 g
コアントロー	40 g

※オレンジカットとコアントローを混ぜ合わせ一晩置く

1. 無塩バターをボマード状に柔らかくする
2. ミキサー・ボウルに全卵、テグラル・4エバー・ケーキNFと1を入れる
3. ビーターで3分間、中高速で攪拌する(比重:0.82)
4. 3にオレンジカットとコアントローを合わせたものを入れ混ぜる
5. 型に分割する
パウンドケーキ:270g、マフィン:45g
6. 上下180℃のオーブンで約35分間焼成する



CHECK!

基本配合の動画をご覧いただけます



いちごミルク スティックケーキ

バターケーキ	(8取鉄板2枚分)
テグラル・4エバー・ケーキNF	1000 g
無塩バター	500 g
全卵	540 g
ローマジパン	100 g

〈バターケーキ〉

1. ローマジパンに全卵を少しづつ加えてのばす
2. 1とテグラル・4エバー・ケーキNF、常温に戻した無塩バターを軽く混ぜる
3. ビーターで3分間中速で攪拌する(比重:0.85)
4. 紙を敷いた鉄板に流し、平らにする
5. 180℃のオーブンで約20分焼成する

ストロベリーチョコレートフィリング	
クリスト・オ・フィル・ブラン	480 g
ブラン・セレクションCT	240 g
フリーズドライストロベリーダイス	20 g

〈ストロベリーチョコレートフィリング〉

1. クリスト・オ・フィル・ブランを26℃以下でなめらかにほぐす
2. ブラン・セレクションCTを溶解し、約30℃に冷ます
3. 2つの材料を合わせ、しっかりと混ぜる(出来上がり温度:約29℃)
4. フリーズドライストロベリーを混ぜる

〈組立て〉

1. バターケーキを1cmの厚さに揃える。型の大きさにカットする
2. 38cm×29cmの角カーボルにケーキを敷く



3. ストロベリーチョコレートフィリングの半量を塗る
4. もう1枚のケーキを重ねる
5. ストロベリーチョコレートフィリングの残り半量を平らに塗る
6. 11cm×11cmにカットする

タルト・オ・ポワール

パート・サブレ・カカオ・ノワゼット	
無塩バター	240 g
粉糖	140 g
全卵	80 g
アーモンドパウダー	40 g
ヘーゼルナッツパウダー	20 g
ヘーゼルナッツ・プラリネ	20 g
バニラペースト(Jforte)	2 g
塩	4 g
薄力粉	360 g
ココアパウダーCT	40 g

仕上げ

ハーモニー・スプリモ・ヌートルPF	適量
ピスタチオ	適量

〈パート・サブレ・カカオ・ノワゼット〉

1. 無塩バター、粉糖をすり合わせる
2. 1に全卵を加え合わせる
3. 2にアーモンドパウダー、ヘーゼルナッツパウダー、ヘーゼルナッツ・プラリネ、バニラペースト、塩を加える
4. 3にふるった薄力粉、ココアパウダーCTを加え混ぜる
5. 生地を一晩冷蔵庫で休ませる
6. 厚さ2mmにのばし、フォンサージュする
7. 150℃のコンベクションオーブン(ファン3)で約10分間、焼成する



6. 160℃のコンベクションオーブン(ファン3)で約15分間、焼成する

〈仕上げ〉

1. 表面にハーモニー・スプリモ・ヌートルPFを塗り、ピスタチオを飾る

フィリング	
テグラル・4エバー・ケーキNF	1000 g
無塩バター	500 g
全卵	500 g

〈フィリング〉

1. 無塩バターをボマード状に柔らかくする
2. ミキサー・ボウルに全卵、テグラル・4エバー・ケーキNFと1を入れる
3. ビーターで3分間、中高速で攪拌する(比重:0.82)
4. タルトに生地を絞る(1個:15~20g)
5. ポワール・ヴィリアム・ハーフをカットし飾る

ヴィクトリア・サンドイッチケーキ

ヴィクトリア・サンドイッチケーキ	
テグラル・4エバー・ケーキNF	500 g
全卵	180 g
水	50 g
無塩バター	140 g
サラダ油	140 g

フィリング	
ラズベリージャム	15 g

クリーム・シャンティー	
生クリーム(42%)	500 g
グラニュー糖	35 g
フォンド・コンセントレイト(DKSH)	5 g

仕上げ
プードル・デコール(泣かない粉糖) 適量

〈ヴィクトリア・サンドイッチケーキ〉

1. 無塩バターをボマード状に柔らかくする
2. ミキサー・ボウルに全ての材料を入れ、ビーターで4分間、中高速で攪拌する(比重:0.92)
3. 型に生地を計量し、平らにする(Φ8cm:45g)
4. 上下180℃のオーブンで約20~22分間焼成する
(※ダンパーを閉じる)



〈フィリング〉

1. ヴィクトリア・サンドイッチケーキの表面にフィリングをナップする(Φ8cm:15g)

〈クリーム・シャンティー〉

1. グラニュー糖とフォンド・コンセントレイトをすりあわせる
2. 生クリームに1を加え、泡立てる

3. ラズベリージャムの上にパイピングする
(Φ8cm:25g)

4. もう1枚の生地でふたをする

〈仕上げ〉

1. プードル・デコールをケーキの表面にふるう

フランクフルターカラント

スポンジケーキ Φ15cmエンゼルケーキ型 1台 180g	
全卵常温(約20℃)	270 g
卵黄(約20℃)	45 g
クレマトルテ(起泡性乳化油脂:月島食品工業)	32 g
テグラル・4エバー・ケーキNF	270 g
無塩バター	38 g

型用離型油:ピュラリックス

仕上げ	
〈クラックラン〉	
アーモンド16割皮むき(ロースト)	200 g
グラニュー糖	100 g
水	25 g
オレンジカット5mm(うめはら)	適量



〈スポンジケーキ〉

1. 全卵・卵黄・クレマトルテをミキサー・ボウルに入れて軽く解きほぐす
2. 1にテグラル・4エバー・ケーキNFを加えてホイッパーの高速で約4分間泡立てる(比重:0.43)
3. 2に溶かしバターを加えて混ぜる(最終比重:0.47)
4. ピュラリックスを塗ったエンゼルケーキ型に生地を充填し、上下170℃のデッキオーブンで30~35分焼成する
5. 烹きあがったら型のまま粗熱を取り、生地が落ち切って落ち着いたら型から外す

- 4に2を加えて混ぜる(比重:0.60)

〈クラックラン〉

1. グラニュー糖と水でシロップを作り112℃まで煮詰める
2. 1の火を止めてアーモンドを加え、シロップが再結晶するまで混ぜ続ける
3. 平らに広げて冷まし使用する

〈工程〉

1. スポンジ生地を仕込んで焼成し、冷めたら3等分の高さにスライスする
2. クラックランを仕込んで冷ます
3. オレンジクリームを仕込んでサンドし表面にも全体に塗る
4. 外用クリームを28~30℃に調温し表面全体にかけてコーティングし、固まる前にクラックランとオレンジカットを散りばめて、冷蔵庫で冷やし固める

外用クリーム	
クリスト・オ・フィルクリーム	370 g

〈オレンジクリーム〉

1. オレンジカットとトリプルセックをフードプロセッサーでミンチ状にする
2. 牛乳とクリミビット(PJ)でカスタードクリームを作る
*作り方はP11のクリミビット(PJ)の基本配合をご参考ください
3. 22℃のクリスト・オ・フィル・プランをホイッパーで泡立てる(比重:0.55)

スチームドーナツ

ドーナツ (28cm×20cm×H2.5cm, 12個分)	
テグラル・4エバー・ケーキNF	500 g
全卵	250 g
無塩マーガリン	200 g
アーモンドパウダー	100 g

〈工程〉

1. テグラル・4エバー・ケーキNF、アーモンドパウダーをボウルに入れ、全卵を加えて軽く混ぜる
2. 1に30~40℃の溶かしたマーガリンを加え、ビーターで2~3分中速で混ぜ、型に入れる



〈焼成〉

- 175℃、約14分、スチーム60%に設定
(スチーム・コンベクションオーブンを使用した場合)

本格的なチョコレート・ケーキミックス

テグラル・ベルジャン・チョコレート・ケーキ

ピュラトスのメインチョコレートブランド「ベルコラーデ」の

チョコレートパウダーを14%含有。

焼菓子だけではなく、洋生菓子の生地などにもご使用いただけます。



カカオポッド



基本配合

テグラル・ベルジャン・チョコレート・ケーキ	250 g
全卵	125 g
水	25 g
無塩バター*	150 g
※マーガリン、サラダ油などの油脂にも代替可能	

コーティング

ノワール・セレクションCT	適量
---------------	----



CHECK!

作り方の動画をご覧いただけます



- 無塩バターを45~50℃に溶解する
- テグラル・ベルジャン・チョコレート・ケーキと全卵と水を1に加えて軽く混ぜ、ビーターで中速で4分攪拌する(比重:1.10)
- 型(千代田金属工業株式会社:カカオポッド 25連)に生地を均一にしぶる(1個:25g)
- 上下190℃のオーブンで16分間、ダンパーを閉め焼成し、その後、2分間ダンパーを開け、焼成する
※水分活性(AW): 0.739

〈コーティング〉

- テンパリングをとったノワール・セレクションCTでコーティングする

※同じ配合でパウンドケーキも焼成できます。
上下180℃のオーブンで35分焼成(ダンパー閉じる)

ティグレ

チョコレート生地

テグラル・ベルジャン・チョコレート・ケーキ	500 g
全卵	250 g
水	50 g
無塩バター	300 g
グレン・ノワール・セレクション	150 g

〈チョコレート生地〉

- 無塩バターを45~50℃に溶解する
- テグラル・ベルジャン・チョコレート・ケーキと全卵と水を1に加えて軽く混ぜ、ビーターで中速で4分攪拌する(比重:1.10)
- グレン・ノワール・セレクションを加え、全体をあわせる型(千代田金属工業株式会社:エンゼル型)に生地をしぶる(1個:50g)
- 上下180℃のオーブンで約15分間、ダンパーを閉め焼成し、その後、ダンパーを開き、2分間焼成する
※水分活性(AW): 0.747

ジャンドゥーヤ CT

ジャンドゥーヤ CT	1g(1個につき)
------------	-----------

〈ジャンドゥーヤ CT〉

- ジャンドゥーヤCTを28℃以下で柔らかくする
- 焼成後のティグレの中心にパイピングする



チョコレート・ゴーフル



チョコレート・ゴーフル

テグラル・ベルジャン・チョコレート・ケーキ	500 g
無塩バター	75 g
全卵	75 g
水	500 g

フィリング

クリスト・オ・フィル・プラン	315 g
トリモリン	25 g
ノワール・セレクションCT	160 g

〈チョコレート・ゴーフル〉

- 無塩バターを溶解する
- 全ての材料を混ぜ合わせ、約3分間低速で攪拌する
※比重:1.10
- ワッフルメーカーで約1分30秒間焼成する
(約200℃、1枚:8g)

〈フィリング〉

- クリスト・オ・フィル・プランをなめらかな状態(24℃)にしてトリモリンを加えて混ぜ合わせる
- ノワール・セレクションCTを約40℃に溶解し30℃まで温度を下げる
- 1と2を混ぜ合わせる
- ゴーフルでサンドする

※画像下のワッフルは基本配合レシピでワッフルメーカーで焼成できます。お好みでグレン・ノワール・セレクション(焼成用のチョコレートチップ)を加えてください。

チョコレートマフィン

クランブル・カカオ	
無塩バター	150 g
グラニュー糖	150 g
薄力粉	105 g
ココアパウダーCT	45 g
アーモンドパウダー	150 g

チョコレートマフィン	
(7個分)	
テグラル・ベルジャン・チョコレート・ケーキ	500 g
全卵	250 g
無塩バター	200 g
サラダ油	100 g
水	50 g

仕上げ	チャンク・ノワール・セレクション	80 g
-----	------------------	------

〈クランブル・カカオ〉

1. 全ての材料を生地がまとまるまでビーターで攪拌する
冷蔵庫で生地を休ませる
2. 網に通してそぼろ状にし、冷凍する
3. 上下190℃のオーブンで約15分間焼成する
(*ダンパーを開く)
※途中、何回か全体をかるく混ぜて均一に焼成する
※この時点で75%位の状態に焼成する



〈チョコレートマフィン〉

1. 無塩バターを約半分溶解、約半分ポマード状に柔らかくする
2. ミキサー・ボウルにすべての材料を入れ、中高速で約3分間ビーターで攪拌する

〈仕上げ〉

1. 型(天満紙器:キューブカップウッディー)を組み立て、鉄板に並べる
2. 1の型に生地を150gしぶる
3. チャンク・ノワール・セレクション8g、クランブル10gをのせる
4. 上火200℃、下火190℃のオーブンで約23分間、ダンパーを閉め焼成し、その後2分ダンパーを開いて焼成する

チョコレートスコーン



スコーン	(25cm×25cm×H2.5cm、12個分)
テグラル・ベルジャン・チョコレート・ケーキ	450 g
強力粉	360 g
ココアパウダーCT	25 g
塩	4.5 g
無塩バター	220 g
全卵	180 g
牛乳	95 g
チャンク・ノワール・セレクション	150 g

仕上げ	
塗りたまご(卵黄2個、全卵1個)	適量
グラニュー糖	適量
アーモンドスライス(空焼き)	適量
ヘーゼルナッツ(空焼き・碎き)	適量
キャラット・カバーラックス・ダークTR	適量

チョコレートブッセ:ラズベリー

チョコレート生地	1個10g×80枚分 40個分
テグラル・ベルジャン・チョコレート・ケーキ	330 g
アーモンドパウダー	90 g
サラダ油	120 g
クレマトルテ(起泡性乳化油脂:月島食品工業)	40 g
全卵	230 g
粉糖(表面用)	適量

ラズベリークリーム	1個9~10 g
クリスト・オ・フィル・プラン	300 g
アーモンド・プラリネ60	40 g
FDラズベリーパウダー	15 g
ラズベリーリキュール	15 g

〈チョコレート生地〉

1. すべての材料をミキサー・ボウルに入れ、ホイッパーで全体を均一に混ぜる
2. 中速で3分間泡立てる(比重:0.75)
3. 紙を敷いた鉄板にドーム状に絞る(1個10g:直径約4cm)
好みに応じて表面全体に粉糖を振りかける
4. 上下170℃のオーブンで12~14分焼成する



〈ラズベリーキャラット〉

1. クリスト・オ・フィル・プランを23℃前後で柔らかくする
2. アーモンド・プラリネ60を加えて混ぜる
3. 残りの材料を順に加えながら混ぜる

〈工程〉

1. チョコレート生地を仕込んで焼成し冷ます
2. ラズベリーキャラットを作る
3. 生地の1枚にクリームを絞りもう1枚の生地でサンドする
4. 20℃以下の涼しい温度で、冷やし固める

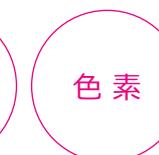
マカロン・ミックス

パティス・マカロン(AF)

お湯と色素を混ぜるシンプルな作業で
クランキーなクラストとしっとりした内相の本格的なマカロンシェルを
お作りいただけます。



パティス・マカロン(AF)に、お湯と色素を混ぜるだけ!



マカロンシェルの
できあがり!

*1kg=Φ4cmで90セット(180枚)生産可能

基本レシピ

基本配合(カラーリング・シェル)

パティス・マカロン(AF)	1000g	色粉を使用する場合	194~180g*	液体色素を使用する場合	6~20g*
45~55℃のお湯	200g				
色素	1~5g				

*水分量を200gにする

基本配合(チョコレート・シェル)

パティス・マカロン(AF)	1000g
45~55℃のお湯	210g
ココアパウダーCT	50g

CHECK!

作り方の動画を
ご覧いただけます



①準備

パティス・マカロン(AF) 1kg、45~55℃のお湯200g、色素



②材料を混ぜ合わせる

パティス・マカロン(AF)、色素の順に入れ、ここで軽く混ぜ合わせる
お湯を足し、よく混ぜ合わせてからビーターで中速で4分間混ぜる



③生地粘度の目安

すくい上げた時にゆっくり流れ落ちくらいが目安
※マカロナージュ不要



④生地を絞る

シルバット(またはシリコンペーパー)に絞る



⑤焼成

2枚天板にしてすぐに焼成する*
※デッキオーブンを使用する場合: 約150℃、ダンパーを開いて約15~25分間焼成する
※コンベクションオーブンを使用する場合: 約130℃で約15~25分間焼成する



⑥フィリングを絞る

焼きあがったらすぐ天板から外して冷ます。粗熱が取れたらマカロンにフィリングを絞りサンドする



⑦冷蔵庫で一晩保存

マカロンを冷蔵庫で一晩保存し、マカロンシェルとクリームをなじませる

ご注意

ご使用になる場合は、事前に焼成テストを行ってください／生地温度は、室温(25℃前後)を目安に、極端な高温や低温にならないようにご注意ください。

お客様の環境やご使用になるオーブンによってお湯の温度、焼成温度の調整が必要な場合があります。

焼成を行う時は、パティス・マカロン(AF)の最低使用量を500gとしてください。

実際のオーブン庫内温度が約130~150℃であるかを確認してください。

※焼成テスト等につきましては、ピュラストのテクニカルセールスとR&Dがお客様のサポートをいたします。ご要望がございましたら、担当営業にお問い合わせください。

他にも様々なメリットがあります！

POINT 1 短時間

・マカロナージュ^{※1}と乾燥^{※2}に時間をとらず、作業時間の大幅短縮が可能

・メレンゲを立てる必要がない

・500gでも10kgでも、仕込み量にかかわらずミキシング時間は中速で4分

※1:マカロナージュ…一度立てたメレンゲの泡をつぶしていく作業。十分に行われないと、最終商品の表面の艶が変わります。

※2:乾燥…お客様の環境により、乾燥工程が必要な場合がございます。

POINT 2 大量生産

・デボジッター対応

・トンネルオーブンにも対応

・スクラッチ・レシピに比べてロス率が低く、経済的

スクラッチ

下準備 ミキシング 20~25分	乾燥 20~30分	焼成 15~25分
------------------------	--------------	--------------

パティス・マカロン(AF)

下準備 ミキシング 10~15分	焼成 15~25分
------------------------	--------------

作業時間
約50%
カット！

パティス・マカロン・ガナッシュ・フィリング



(パティス・マカロン(AF))

基本配合 カラーリング・シェル参考 ※シェル(赤)を絞ったあと、すぐにもう一種類(白)を絞り、模様を描いてください。

基本配合	ノワール・セレクションCT	レ・セレクションCT	ブラン・セレクションCT
生クリーム35%	460g	435g	420g
水あめ	90g	50g	45g
チョコレート(ベルゴーデ)	360g	475g	495g
サラダ油	60g	-	-
無塩バター	30g	40g	40g
合計	1000g	1000g	1000g

(ガナッシュ・フィリング)

1. 生クリーム、水あめを温める
2. 1をチョコレートの中に数回に分けゆっくりと注ぎ入れる
3. 2をハンドミキサーで搅拌し、サラダ油、無塩バターを加え、再び搅拌しきれいに乳化させる
4. ガナッシュを絞れる硬さになるまで冷蔵庫におく
5. マカロンに絞り、サンドする
6. マカロンを冷蔵庫で一晩保存し、マカロンとクリームをなじませる

※基本配合をベースに、フレーバーやスペイントなどを加え、アレンジができます。

パティス・マカロン+チョコレートアイスクリーム

(パティス・マカロン(AF)) 基本配合 チョコレートシェル参考

チョコレートアイスクリーム・60デイス	
牛乳	1240 g
生クリーム(40%)	140 g
グラニュー糖	150 g
粉末水あめ	80 g
ブドウ糖	80 g
脱脂粉乳	50 g
安定剤	60 g
ショコランテ・60デイス・ベトナム・ダーク74%CT	200 g

(チョコレートアイスクリーム・60デイス)

1. グラニュー糖、粉末水あめ、ブドウ糖、脱脂粉乳、安定剤を混ぜ合わせる
2. 牛乳、生クリームと1を混ぜ合わせ、バステライザーに投入する
3. 温度が40℃になったらチョコレートを投入する
4. バステライザー終了後(85℃)、フリーザー部分に移し冷却し、アイスクリームを作る

※ショコランテ・60デイスはカカオ豆収穫後60日以内に仕立てたチョコレートです。

(仕上げ)

1. マカロンに絞り、サンドする



マカロン用フィリング



配合	
クリスト・オ・フィル・ブラン	70~80 %
フルーツピューレ	20~30 %

※フルーツピューレの種類によって調整してください

1. クリスト・オ・フィル・ブランを23~24℃を上限に柔らかくする
2. 1とフルーツピューレをボウルに入れ、ホイッパーで泡立てる

カヌレ・ミックス

パティス・カヌレ(PJ)

フランス ボルドー地方の伝統菓子カヌレをお手軽にお作りいただけます。

外側はカリッと内側はしっとりした食感を出せます。



CHECK!

作り方の動画をご覧いただけます



基本配合

パティス・カヌレ(PJ)	450 g
無塩バター	50 g
お湯(約50~60°C)	500 g
ラム酒	50 g

1. 全ての材料を混ぜ合わせ、ミキサーのホイッパーで中速で5分間攪拌する
2. ラップをして生地を冷蔵庫(5°C)で一晩寝かせる
3. 使用前に再度生地全体になるべく空気が入らないように攪拌する
4. 型にボマード状のバター(もしくはピュラリックス)を均一に塗る

※焼き色には自然差が出ます。オープンのタイプによって焼成条件は異なります。

5. 焼成【スチールの型を使用の場合】

コンベクションオープンの場合:190°C 風力3 焼成時間 約50分
デッキオーブンの場合:上火、下火 220°C 焼成時間 約1時間
※シリコン、銅型の場合、焼成温度を約20°C上げることをおすすめします

6. 焼成後すぐに型抜きする

※シリコン型の場合、モールドから出した後、色づくまで再度焼成してください

【アレンジレシピ】

チョコレート:総生地量の4%のココアパウダーを、基本の生地を作成した後に添加して混ぜ合わせる
抹茶:総生地量の2%の抹茶パウダーを、基本の生地を作成した後に添加して混ぜ合わせる

チョコレートカヌレ

チョコレートカヌレ

パティス・カヌレ(PJ)	450 g
無塩バター	50 g
お湯(約50~60°C)	500 g
ノワール・ブール・アメール	70 g
ラム酒	50 g

デコレーション

キャラット・カバーラックス・ダークTR	適量
フリーズドライ・ストロベリー	適量
ピスタチオ	適量

〈チョコレートカヌレ〉

1. ノワール・ブール・アメールにお湯を加えて溶かす
2. 全ての材料を混ぜ合わせ、ミキサーのホイッパーで中速で5分間攪拌する
3. ラップをして生地を冷蔵庫(5°C)で一晩寝かせる
4. 使用前に再度生地全体になるべく空気が入らないように攪拌する
5. 型にピュラリックス又は常温のバターを均一に塗る
6. 生地を型の8分目まで(65g)流し、焼成する
コンベクションオープンの場合:190°C 風力3 焼成時間 約50分
デッキオーブンの場合:上火、下火 220°C 焼成時間 約1時間
7. 焼成後すぐに型抜きする

〈デコレーション〉

1. キャラット・カバーラックス・ダークTRを45~50°Cに溶かす
2. 1を40~45°Cに冷ます
3. 冷ましたカヌレの表面をコーティングし、ストロベリーダイスとピスタチオを飾る



ファーブルトン



パン

パン(好みのもの)	適量
-----------	----

アパレイユ

(Φ7.5cm ココット)	
パティス・カヌレ(PJ)	450 g
無塩バター	50 g
お湯(50°C~60°C)	800 g
コアントロー	25 g

ガルニチュール

セミドライ・プラム	500 g
赤ワイン	375 g
グラニュー糖	83 g

仕上げ

ブードル・デコール(泣かない粉糖)	適量
-------------------	----

〈パン〉

1. 好みのパンを約3cm角の適当な大きさにカットする
2. 容器に入れる

〈アパレイユ〉

1. 全ての材料をあわせ、4分間、ホイッパーで中速で攪拌する

〈ガルニチュール〉

1. ブラムを準備する
2. 赤ワイン、グラニュー糖を沸騰させる
3. 1に注ぎ込み、お好みの時間漬け込む
4. 水分を切ったブラムを容器に入れる

〈仕上げ〉

1. 容器にカットしたパンを置き、その上に漬けこんだブラムをのせる
2. 1にアパレイユを流し込み、上火200°C、下火180°Cのオープンで約30分間焼成する
3. 仕上げにブードル・デコールをふるう

※お召し上がりの際には、電子レンジでそのまま温め、その後、トースターやオープンで少し焼くと、よりおいしくお召し上がりいただけます

フォンダンショコラ・ミックス

パティス・フォンダン・ショコラ

ベルコラーデチョコレートを35%以上配合し、
リッチなチョコレート感をお楽しみいただけます。
チョコレートケーキ、プラウニーなどにも応用可能です。



基本配合

パティス・フォンダン・ショコラ	1000 g
全卵	250 g
お湯(約45℃)	250 g



CHECK!

作り方の動画をご覧いただけます



1. 全ての材料をホイッパーで混ぜ合わせる

2. 生地を分割し(60g)、焼成する(中心がトロッとした状態)

コンベクションオーブンの場合:180℃ 風力1 焼成時間 約6分
デッキオーブンの場合:上火、下火 210℃ 焼成時間 約10分

※焼成前の生地の状態でも冷凍解凍可能です

※焼成後の冷凍解凍も可能です

※焼成後冷凍の状態からレンジアップで写真のようなどろっとした状態にすることもできます

フォンダンショコララズベリー

フォンダン・ショコラ・ラズベリー

パティス・フォンダン・ショコラ	1000 g
全卵	250 g
お湯(約45℃)	50 g
ラズベリーピューレ	250 g
冷凍フランボワーズ(ホール)	適量
冷凍フランボワーズ(ブリゼ)	適量

1. 全ての材料をホイッパーで混ぜ合わせる

2. カップ(TXトレー)に冷凍フランボワーズブリゼを5g入れ、生地を分割(36g)する

3. 表面に冷凍フランボワーズホールを1粒のせる

4. 180℃のコンベクションオーブン(風力1)で約4分間焼成する

※生地量と焼き加減はお好みで調整し焼成してください

※焼成前、焼成後、どちらも冷凍解凍可能です



テリーヌ ショコラ・ジャンドウーヤ・ブラン・アンバーCT



テリーヌ ショコラ・ジャンドウーヤ・ブラン・アンバーCT

ブラン・アンバーCT	265 g
ジャンドウーヤCT	150 g
無塩バター	130 g
グラニュー糖	89 g
全卵	213 g
フルール・ド・セル	3 g
牛乳	107 g
薄力粉	43 g

プラウニー (カードル:38cm×29cm×H2cm:1枚分)

パティス・フォンダン・ショコラ	1200 g
お湯(約45℃)	300 g
全卵	300 g
ヘーゼルナッツ	80 g
皮付きアーモンド	60 g
くるみ	100 g

(テリーヌ ショコラ・ジャンドウーヤ・ブラン・アンバーCT)

1. ブラン・アンバーCTとジャンドウーヤCTを溶解する(約35℃)

2. 無塩バターを溶解する

3. 全卵、グラニュー糖をすりあわせる

4. 1に2、3、フルール・ド・セル、牛乳、ふるった薄力粉を加えハンドミキサーで搅拌し、しっかりと乳化させる

5. 型に離型油をスプレーし、ベーキングペーパーを敷き、生地を分割する(1個:200g サイズ:15×5×5.5cm)

6. 上火160℃、下火130℃のオーブンで約1時間、湯煎焼きする

※焼成後、粗熱がとれたら冷蔵庫に入れ一晩冷やす

(プラウニー)

1. ナツツ類を全て空焼きし、碎く

2. ボウルにパティス・フォンダン・ショコラ、お湯、全卵を入れ、ビーターであわせる

3. 最後にナツツ類を加え、あわせる

4. カードルに生地を流し、平らにする

5. 上火180℃、下火175℃のオーブンで約30分間焼成する

※ダブルを閉じる

※AW:0.824

(仕上げ)

1. プラウニーを15.5×5cmにカットする

2. テリーヌ・ショコラの表面をヒーターで温め、直ぐに1を置き、接着する

低糖質スイーツ用ミックス

テグラル・ローカーボ

私達が目指したのは「おいしさ」と「低糖質」の両立です。

低糖質スイーツに必要な原材料を最適なバランスで配合し、「発酵種」を使用することで、風味が良くおいしい「テグラル・ローカーボ」を完成させました。



「糖質」とは?

糖質とは炭水化物から食物繊維を除いたものです。

「糖質が多い=カロリーが高い」と思いがちですが必ずしもそうではありません。

スイーツの材料で糖質が多い代表的なものは「砂糖」「小麦粉」です。

しかし「卵」「バター」「クリーム」などは糖質が少なく低糖質スイーツではこれらの材料を比較的自由に使えます。

低糖質に
向く材料



「低糖質スイーツ」の難しさ

低糖質スイーツでは糖質の多い「砂糖」「小麦粉」の一部、または全てを代替製品に置き換えるのが一般的です。

低糖質素材を使用すると「ふくらみにくい」「ぱさつく」などの問題が起こりやすい傾向があります。

低糖質スイーツの素材

- 砂糖、小麦粉の代替材料の選定が難しい
- 配合調整が難しい
- 代替品は低糖質スイーツ以外に使用する機会が少ない

解 決

テグラル・ローカーボ

低糖質スイーツに必要な素材を
最適なバランスで配合

低糖質パウンドケーキ



糖質4.6g*

(1カットあたりエリストールを除く)

糖質68%オフ

*非低糖質レシピでの糖質量と比較した場合

配合

(型:8cm×22cm×H6cm:1本分)

無塩バター	200 g
バニラビーンズ	0.5 本
全卵	150 g
卵黄	40 g
アーモンドパウダー	55 g
テグラル・ローカーボ	180 g
ラム酒	20 g

1. 全ての材料を室温に戻しておく
2. 無塩バターをなめらかな状態にし、白くなるまでビーターでホイップする(比重:0.75)
3. 2にバニラビーンズ、全卵、卵黄を少しづつ生地が分離しないように加える
4. アーモンドパウダーを加える
5. テグラル・ローカーボを加える
6. パウンド型に生地を入れる
8cm×22cm×高さ6cm 型:600g
7. 上火175℃、下火170℃のオーブンで40~50分間焼成する ※ダンパーを閉じる
8. 焼成後すぐにラム酒をアンビバージュする(1本あたり約20g)※8cm×22cm×高さ6cmの型17カット



CHECK!

作り方の動画をご覧いただけます



低糖質フィナンシェ

配合

アーモンドパウダー	80 g
ラカントスイートパウダー(サラヤ)	20 g
テグラル・ローカーボ	120 g
ベーキングパウダー	4 g
卵白	150 g
J-フォルテバニーユ(ナリヅカ)	2 g
ブルノワゼット(焦がしバター)	125 g
アマレット	1g(1個につき)

1. アーモンドパウダー、ラカントスイートパウダー、テグラル・ローカーボ、ベーキングパウダーと一緒に2回ふるう
2. ミキサー碗に卵白とJ-フォルテバニーユを入れ、ホイッパーでこしを切るようにする
3. 1の粉類をすべて加え、混ぜる
4. 60℃位に温めた焦がしバターを数回に分け加え、あわせる
5. 生地を一晩休ませる
6. 型に油を吹きかけ、1個につき生地を30gしぶる
7. デッキオーブン：上下220℃で約6分間焼成し、その後、上下190℃で7分間焼成する
※コンベクションオーブン：180℃で約9分間焼成する
8. 焼成後、すぐにアマレットをアンビバージュする
水分活性(Aw):0.90



糖質4.0g*

(1カットあたりエリストールを除く)

低糖質レーズンサンド

低糖質 パート シュクレ

無塩バター	150 g
全卵	50 g
アーモンドパウダー	75 g
テグラル・ローカーボ	310 g

〈低糖質 パート シュクレ〉

- 室温に戻したバターをビーターで滑らかな状態にする
- 全卵を少しづつ加える
- アーモンドパウダーを加える
- テグラル・ローカーボを加え、生地を均一にする
- 生地を休ませ、3mmの厚さにのばす
- Φ5cmの菊型で型抜きをする(1枚:8g)
- 160℃のコンベクションオーブンで約9分間焼成する



糖質 7.3 g*

(*カットあたり) エリスリートルを除く

低糖質 クレーム・オ・ブール (イタリアンメレンゲベース)

卵白	100 g
水	65 g
グラニュー糖	100 g
ラカントスイートパウダー(サラヤ)	50 g
無塩バター	450 g

ラムレーズン(漬け込み用)

レーズン	500 g
ラム酒	500 g

〈低糖質 クレーム・オ・ブール(イタリアンメレンゲベース)〉

- ミキサーとボウルに室温に戻した卵白を入れ、ホイッパーをセットする
- 水、グラニュー糖、ラカントスイートパウダーを鍋に入れ、121℃まで煮詰める
- シロップを煮詰めている途中、タイミングをみて、1のメレンゲを立て始める
- 2のシロップが121℃になつたら、メレンゲに少しずつ加え、イタリアンメレンゲをつくる
- 室温に戻し、柔らかい無塩バターを数回に分け、加えていく
- 全体が均一に混ざったらバットにうつす
- クリームを搅拌し、空気をだかせる ※比重:0.71
水分活性(Aw):0.863
※すぐに使用せず、冷蔵庫・冷凍庫で保管する場合は、使用時にもう一度滑らかな状態にする

〈ラムレーズン〉

- レーズンを計量し、ラム酒で衛生的に漬け込む
*レーズンを油抜きした場合は、しっかりと水分をとる漬け込み後、レーズンは680gになっている

〈仕上げ〉

- 焼成後のサブレーにクレーム・オ・ブールを6gしぶる
- ラム酒についたレーズンを5粒のせる
- 2の上にクレーム・オ・ブールを4gしぶる
- サブレーをサンドする

低糖質ベイクドチーズケーキ

低糖質 クランブル

無塩バター	80 g
アーモンドパウダー	100 g
テグラル・ローカーボ	200 g

〈低糖質 クランブル〉

- 全ての材料をすり合わせ、冷蔵庫で生地を休ませる
- 生地を粗い網でこし、そぼろ状にする
上下170℃のオーブンで空焼きする
※ダンパーを開ける
※途中何回かクランブル状になるように全体をほぐす



糖質 6.7 g / 5.4 g

(*カットあたり) エリスリートルを除く

低糖質 クランブル土台

(Φ18cm, 1台分)	
低糖質 クランブル	120 g
無塩バター	20 g

〈低糖質 クランブル土台〉

- 焼成後の低糖質 クランブルと溶解した無塩バターをまんべんなくあわせる
- 1を紙をひいたマンケ型の底にしっかりと押し固める
※Φ18cm1台につき:130g

低糖質 クレーム・チーズ アパレイユ

クリームチーズ(kiri)	200 g
ラカントスイートパウダー(サラヤ)	25 g
テグラル・ローカーボ	30 g
生クリーム(35%)	200 g
全卵	150 g
レモン汁	30 g

〈低糖質 クレーム・チーズ アパレイユ〉

- 室温に戻したクリームチーズをホイッパーで滑らかな状態にする
- ラカントスイートパウダーとテグラル・ローカーボを一緒にすりあわせ、1に加える
- 2に生クリームを少しづつ加え、だまができないようにあわせる
- 全卵を加え、あわせる
- レモン汁を加え、あわせる
※なるべく空気が入らないように気を付ける
※必要に応じて、裏ごしをする

低糖質どらやき



糖質 15.7 g*

(*カットあたり) エリスリートルを除く

配合

テグラル・ローカーボ	300 g
全卵	110 g
本みりん	35 g
牛乳	220 g
低糖質あん(樂園フーズ)	20 g

- 全卵、本みりん、牛乳を混ぜ合わせる

- テグラル・ローカーボを加え、ビーターで低速1分攪拌する
- 弱火にしたフライパンに生地(30g)を流す。
- 表面に泡が出たタイミングで裏返し、30秒~1分程度焼く
- 粗熱をとった後、低糖質あんを20g挟む

味・機能性を兼ね備えたカスタードクリーム・ミックス

クリミビット(PJ)

牛乳(又は水)と混ぜ合わせるだけで手軽にカスタードクリームを作ることができます。

加熱不要

焼成可能

冷凍解凍耐性あり

様々な仕様用途



クリミビットクリーム(基本配合)

クリミビット(PJ)	350 g
冷たい牛乳(又は水)	1000 g



CHECK!

作り方の動画をご覧いただけます



1. 牛乳(又は水)をボウルに入れ、クリミビット(PJ)を加える
2. ホイッパーで中高速にて1分ほど攪拌する
3. クリームが凝固するまで休ませる(約1分間)
4. なめらかになるまで2~3分間、再び攪拌する

※冷凍解凍可能

洋菓子に使う基本クリーム／ソースとして

クレーム・ディプロマット

クリミビットクリーム300g + 加糖ホイップクリーム100g

用途: シュークリーム



クレーム・ムースリヌ

クリミビットクリーム300g + 無塩バター100g

用途: フレジェ、ミルフィーユ



クレーム・アングレーズ

クリミビットクリーム200g + 牛乳100g + 生クリーム100g + グラニュー糖20g

用途: デザートのソース、パバロア



エクレア・ショコラ／フレーズ

バータ・シュー

水	75 g
牛乳	75 g
塩	2 g
無塩バター	60 g
薄力粉	85 g
全卵(調整分含む)	150 g

シャンティ・ショコラ

生クリーム(35%)	100 g
牛乳	50 g
グラニュー糖	15 g
トリモリン	10 g
ノワール・セレクション CT	100 g
ノワール・アブソリュ・エボニー・CT	15 g
生クリーム(35%)	210 g



クリミビットクリーム(基本配合)

クリミビット(PJ)	350 g
牛乳	1000 g

クリミビットクリームショコラ

クリミビットクリーム(基本配合)	300 g
ノワール・セレクションCT	60 g

ストロベリー

クリミビットクリーム(基本配合)	300 g
J-フォルテ・フレーズ(ナリヅカ)	3 g

(バータ・シュー)

1. 水、牛乳、塩、バターを沸かす
2. 1に薄力粉を入れ、再び火にかけて混ぜながら余分な水分を飛ばす
3. 全卵を数回に分けて2に入れ混ぜる
4. 生地を絞る
5. 上下200℃のオーブンでダンパーを閉めて約25分、上下160℃のオーブンで約10分、ダンパーを開けて焼成する

ピスタチオ

クリミビットクリーム(基本配合)	300 g
ジュペ・ピスタチオ(ナリヅカ)	15 g

(クリミビットクリーム(基本配合))

1. 牛乳(又は水)をボウルに入れ、クリミビット(PJ)を加える
2. ホイッパーで中高速にて1分ほど攪拌する
3. クリームが凝固するまで休ませる(約1分間)
4. なめらかになるまで2~3分間、再び攪拌する

〈ストロベリー〉

1. クリミビットクリーム(基本配合)をほぐし、J-フォルテ・フレーズと混ぜる
2. エクレアにクリームを絞る

〈ピスタチオ〉

1. クリミビットクリーム(基本配合)をほぐし、ジュペ・ピスタチオと混ぜる
2. エクレアにクリームを絞る

〈シャンティ・ショコラ〉

1. 生クリーム210g以外の原料でガナッシュを作り、10℃以下に冷やす
2. 1に冷えた生クリーム210gを加えてよく混ぜる
3. 一晩、冷蔵庫で寝かせる
4. 好みの固さに泡立てて使用する

〈クリミビットクリームショコラ〉

1. クリミビットクリーム(基本配合)をほぐし、溶かしたチョコレートと混ぜる
2. エクレアにクリームを絞る

クリミビット・センター・バリエーション

マンゴー・バッショーン・クリーム

マンゴーピューレ	250 g
バッショーンフルーツピューレ	50 g
牛乳	350 g
生クリーム(35%)	50 g
クリミビット(PJ)	140 g

- ミキサー碗にマンゴーピューレ、バッショーンフルーツピューレ、牛乳、生クリームを混ぜる
- 1にクリミビット(PJ)を加え入れてホイッパーで中速にて1分間ほど攪拌する
- クリームが凝固するまで休ませる(約1分間)
- なめらかになるまで2~3分間、再び攪拌する
- フレキシパンに分割し、冷凍する

※冷凍解凍可能



プリン(カスタード/チョコレート)

カスタードプリン

牛乳	200 g
クリミビット(PJ)	75 g
グラニュー糖	25 g
ニューパールアガー16(富士商事)	10 g
牛乳	75 g
生クリーム35%	100 g

〈カスタードプリン〉

- クリミビット(PJ)と牛乳(200g)を混ぜる
- 1分間置いた後、なめらかになるまでよく攪拌する
- 牛乳(75g)と生クリームを沸騰させる
- グラニュー糖とニューパールアガー16を混ぜ、3に加えて溶かす
- 2に4を少しづつ加えて混ぜる
- 器に流し、冷やし固める

※冷凍解凍可能

チョコレートプリン

牛乳	200 g
クリミビット(PJ)	60 g
グラニュー糖	5 g
ニューパールアガー16(富士商事)	10 g
牛乳	150 g
生クリーム35%	100 g
ノワール・スペリヤー	100 g

〈チョコレートプリン〉

- クリミビット(PJ)と牛乳(200g)を混ぜる
- 1分間置いた後、なめらかになるまでよく攪拌する
- 牛乳(150g)と生クリームを沸騰させる
- グラニュー糖とニューパールアガー16を混ぜ、3に加えて溶かす
- ノワール・スペリヤーに4を少しづつ加えて混ぜる
- 2に5を加えて混ぜる
- 器に流し、冷やし固める

※冷凍解凍可能

パン・ヴィエノワ・カスター

配合	(27個分)
フランスパン用粉	1000 g
食塩	18 g
グラニュー糖	60 g
牛乳	300 g
水	280 g
無塩バター	100 g
クリミビット(PJ)	120 g
オーテンティック・リグーリア*	40 g
合計	1918 g

仕上げ

ハーモニー・スプリモ・ヌートルPF 適量

※機能性を持つ発酵種。北イタリア生まれの発酵種を使用し、しつこり、やわらかな食感と口どけの良さを付与します。

- 生地温度が高くならないようにミキシング前に牛乳、水または粉類を冷やす
- 全ての材料と一緒に混ぜ合わせ、ミキサーのフックを使用し、1速(低速)で3分、粉類と液体が均一に混ざったところで2速(中高速)で8分ミキシングをする
- ミキシング後、生地を取り出し、生地の出来具合を確認する(薄く膜が伸びるぐらいまで)
- 捏ね上げ温度が26℃になるようにする
- 乾燥しないように室温25℃で30分発酵をとる。その後生地を70gに分割し生地を丸めて、冷蔵(5℃)で一晩(8時間以上)発酵をとる。生地が乾燥しないようにビニールでカバーする
- 生地を室温にて復温させる。生地の中心温度が16℃以上(目安、室温25℃で約60分)になったら丸めなおし室温で30分間発酵をとる。乾燥しないようにビニールなどでカバーする
- 生地を手でしっかりとガス抜きし、平らにしてロール状に巻きながらスティック状(約15cm)に張りがでるように成形する
- 塗り卵を表面に塗り、クーブナイフを使用して切れ目を6~7本入れる。ウェーブ天板(波型)に間隔をあけておき、温度30℃・湿度80%の環境で最終発酵を60分とする
- 最終発酵後、上火200℃・下火190℃のオーブンで13分焼成する
- 焼成後すぐにハーモニー・スプリモ・ヌートルPFを刷毛で塗る。クーリング後、ナイフでカットを入れてクリミビットクリーム(基本配合)を20 g 紹ぐ



フロランタン・ミックス

フロレックス

とてもシンプルな作業でフロランタンをお作りいただけます。
美しい焼き色とまろやかなキャラメル風味が特徴的で
様々な素材との組み合わせが可能です。



基本配合

フロレックス	100 g
ドライフルーツやナッツ類	100 g

**CHECK!**

作り方の動画をご覧いただけます



1. フレキシパンにフロレックスを分割してドライフルーツやローストしたナッツ類を並べる
2. 上下190℃のオーブンで約9分間焼成する



アメリカンクッキー

アメリカンクッキー

無塩バター	100 g
サラダ油	50 g
コーンシロップ	50 g
ブラウンシュガー	200 g
塩	3 g
全卵	50 g
麦芽糖	20 g
中力粉	220 g
コーンスターチ	30 g
ベーキングパウダー	5 g
重曹	5 g
レ・キャラメル	75 g

フロランタン・マカダミアナッツ

フロレックス	100 g
マカダミアナッツ(空焼き・碎き)	100 g

〈アメリカンクッキー〉

1. 無塩バター、サラダ油、コーンシロップ、ブラウンシュガー、塩、全卵、麦芽糖と一緒にあわせる
 2. 1をビーターで白くなるまですりあわせる
 3. 粉類と一緒にふるい、2に加えあわせる
 4. 碎いたレ・キャラメルを加え、あわせる
 5. 生地を冷蔵庫で休ませる
- ※すぐに焼成可能ですが、休ませると成形しやすくなります
6. 1個につき、35gで成形する(焼成後:直径10cmくらいになる)



3. 上下190℃のオーブンで約12分間焼成する
※ダンパーを開ける
※温気ないように注意する

〈仕上げ〉

1. 丸く成形したクッキーの表面にフロランタン・マカダミアナッツをトッピングしながら生地を押し、平らにする
2. 上火180℃、下火170℃のオーブンで約12分間焼成する
※生地がとても広がるので間隔をあけて並べる

ジャンドゥーヤ・クロカンサンド

パート・サブレ

無塩バター	360 g
粉糖	220 g
塩	2 g
全卵	120 g
アーモンドパウダー	80 g
薄力粉	580 g
ベーキングパウダー	4 g

〈パート・サブレ〉

1. 室温に戻した無塩バターをなめらかな状態にする
2. 粉糖、塩を加え、ビーターですりあわせる
3. 2に全卵を少しづつ加える
4. 3にアーモンドパウダーを加える
5. 4に一緒にふるった粉類を加え、あわせる
6. 生地を冷蔵庫で休ませる
7. 3mmの厚さにのばし、Φ6.5cmの菊型で型抜きをする
8. 上になるものは、その後、中心をΦ3cmで型抜きをする
9. シルバパンでサンドし、160℃のコンベクションオーブンで約13分間焼成する



〈フロランタン・ヘーゼルナッツ〉

1. ヘーゼルナッツを空焼きし、細かく碎く
2. 1とフロレックスを混ぜる
3. シルバット全体に広げる
4. 上下190℃のオーブンで約10分間、カラメル状になるまで焼成する
5. 4が冷めたら粉々に碎く

〈ジャンドゥーヤ CT〉

1. ジャンドゥーヤCTを26℃くらいで調整し、なめらかな状態にする *テンパリングがこわれないように注意する
2. 焼成後のサブレに星口金で15gパイピングする
3. サブレでサンドする
4. 中心にフロランタン・ヘーゼルナッツを2~3gのせる

フロランタン・ヘーゼルナッツ

フロレックス	200 g
ヘーゼルナッツ(空焼き・碎き)	100 g

ジャンドゥーヤ CT

ジャンドゥーヤ CT	500 g
------------	-------

焼菓子用食感改良剤

アクティ・フレッシュ

食感はおいしさを決める重要な要素。

アクティ・フレッシュは時間が経過すると劣化する「しっとり感」「やわらかさ」などの焼菓子の食感を改良します。



アクティ・フレッシュの作用

酵素

+

乳化剤[※]

※アクティ・フレッシュEFSは
乳化剤不使用です



触れたり、口にした時のや
わらかさ



触れたり、口にした時の
しっとりした感触



手で軽く押したときに元
の形状に戻る速さ



生地のまとまり(結着性)
の程度

アクティフレッシュは酵素と乳化剤の働きで
焼菓子の4つの食感を改良します。

アクティ・フレッシュをお使いいただくメリット

短い賞味期限の商品

食感を向上



よりおいしく



リピート購入

長い賞味期限の商品

食感を維持



より長い賞味期限設定[※]

※商品の配合、包装・販売条件などにより異なります。



製造効率の向上、廃棄ロスの削減



使用方法

生地に対しアクティ・フレッシュS 2%添加[※]

アクティ・フレッシュ添加分の小麦粉量を減らし、小麦粉とともにふるってご使用ください。

※アクティ・フレッシュEFSは添加量を1%にしてください



添加量目安[※]

※アクティ・フレッシュEFSは添加量を半分にしてください

生地に対し 2%

パウンドケーキ、マフィン、
カップケーキ、スコーン、クッキー、
どら焼き 等



生地に対し 0.6%

スponジ(乳化剤不使用レシピ)
※乳化剤使用レシピの場合は推奨添加量をご使用ください。
蒸しケーキ



ご注意

レシピの配合により添加量の調節が必要です。

アプリケーション毎に適した添加量が異なりますのでお気軽にお問合せください。

スponジケーキなど比重が軽い生地の場合、適量以上のアクティ・フレッシュを使用するとケーピングすることがありますので添加量を減らしてください。

製品名	テグラル・エバー・ケーキNF	テグラル・ベルジャン・チョコレート・ケーキ	パティス・マカロン(AF)	パティス・カヌレ(PJ)	パティス・フォンダン・ショコラ
	汎用性のあるブレーン・ケーキミックス	本格的なチョコレート・ケーキミックス	マカロン・ミックス	カヌレ・ミックス	フォンダンショコラ・ミックス
パッケージイメージ					
製品特徴	<ul style="list-style-type: none"> 口どけの良い、しっとりとした食感 発酵種の働きで全体の風味を底上げ 幅広い応用レシピ 	<ul style="list-style-type: none"> ベルコラーデチョコレート14%含有 短時間で本格的なチョコレートケーキが作れる 幅広い応用レシピ 	<ul style="list-style-type: none"> マカロンが短時間で手間をかけずに行われる クランキーなクラストとしっとりとした内相 色やフレーバーを加えることで、オリジナルのマカロンが作れる 作業性が良い 	<ul style="list-style-type: none"> 外側はカリッと内側はしっとりした食感 ブルボンバニラ使用 	<ul style="list-style-type: none"> ベルコラーデチョコレート35%以上配合 チョコレートケーキ、ブラウニーなど汎用性あり
原産国	日本	ベルギー	日本	日本	フランス
荷姿	10kg/袋	15kg/袋	10kg/袋	10kg/袋	5kg/袋
期賞限味	9ヶ月	9ヶ月	9ヶ月	9ヶ月	12ヶ月
保存方法	直射日光を避け、25℃以下、相対湿度65%以下で保存。開封後は要密閉	直射日光を避け、25℃以下、相対湿度65%以下で保存。開封後は要密閉	直射日光を避け、5~25℃、相対湿度60%以下で保存。開封後は要密閉	直射日光を避け、25℃以下、相対湿度65%以下にて保存。開封後は要密閉	直射日光を避け、5~25℃、相対湿度65%以下で保存。開封後は要密閉
基本配合	テグラル・エバー・ケーキNF 1,000g 全卵 500g 無塩バター* 500g <small>*マーガリン、サラダ油などの油脂にも代替可能</small>	テグラル・ベルジャンチョコレートケーキ 250g 無塩バター* 150g 全卵 125g 水 25g <small>*マーガリン、サラダ油などの油脂にも代替可能</small>	パティス・マカロン(AF) 1,000g 45~55°Cのお湯 200g 色粉 1~5g	パティス・カヌレ(PJ) 450g 無塩バター 50g 50~60°Cのお湯 500g ラム酒 50g	パティス・フォンダンショコラ 1,000g 全卵 250g お湯(約45°C) 250g
用途	パウンドケーキなどの焼菓子	焼菓子、洋生菓子の生地	マカロン	カヌレ	フォンダンショコラ、チョコレートケーキ、ブラウニー等
製品名	テグラル・ローカーポ	クリミビット(PJ)	フロレックス	アクティ・フレッシュS	アクティ・フレッシュEFS
	低糖質スイーツ用ミックス	味・機能性を備えたカスタードクリーム・ミックス	フロランタン・ミックス	焼菓子用食感改良剤	焼菓子用食感改良剤
パッケージイメージ					
製品特徴	<ul style="list-style-type: none"> 低糖質スイーツに必要な材料を最適なバランスで配合 発酵種の働きで全体の風味を底上げ 乳化剤不使用 <p>※冷凍解凍可能*</p> <p>※冷凍する場合は、固さの調節が必要な場合があります</p>	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳(又は水)に混ぜるだけで簡単にカスタードクリームが作れる チョコレート、ホイップクリームなどを加えることでアレンジクリームを作ることが可能 冷凍解凍可能* 	<ul style="list-style-type: none"> 幅広い用途で様々な素材と組み合わせが可能 短時間で簡単にフロランタンが作れる 美しいキャラメル色に仕上がる 	<ul style="list-style-type: none"> 酵素と乳化剤の作用で、焼菓子等のやわらかさ、しっとり感、弾力を改良、ボロボロ感を防ぎます 焼成当日から効果を発揮します 	<ul style="list-style-type: none"> 酵素の作用で、焼菓子等のやわらかさ、しっとり感、弾力を改良、ボロボロ感を防ぎます 乳化剤不使用
原産国	日本	日本	ドイツ	日本	日本
荷姿	6kg/箱(1kg×6袋)	7kg/箱(350g×20袋)、10kg/袋、25kg/袋	6kg/箱(1kg×6袋)	6kg/箱(1kg×6袋)	6kg/箱(1kg×6袋)
期賞限味	9ヶ月	9ヶ月	12ヶ月	9ヶ月	9ヶ月
保存方法	直射日光を避け、25℃以下、相対湿度65%以下で保存。開封後は要密閉				
基本配合	中面レシピ欄をご覧ください	クリミビット(PJ) 350g 冷たい牛乳 (又は水) 1,000cc	フロレックス:ナツツ類 1 : 1	生地に対し2%使用	生地に対し1%使用
用途	パウンドケーキなどの焼菓子の他、洋菓子生地等	カスタードクリーム、焼菓子の風味づけ等	フロランタン	パウンドケーキ、カップケーキ、マフィン等	



puratos_japan_patisserie



プロ向けコンテンツ満載!
 ピュラプリ
purappli

